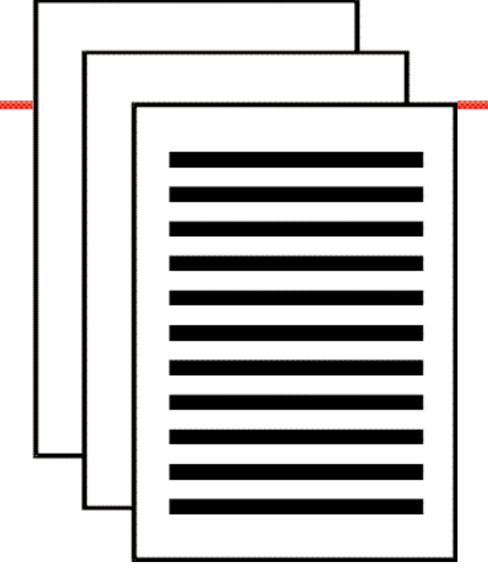
09/2005



Mod: MIKA 1

Production code: FRITEUSE B/1P



Vidange des cuves.

1) Mettre les cuves hors circuit après +/- 2heures de fonctionnement et contrôler si le bac ramasse graisse est bien placé sous la cuve.
2) Tourner d'un quart de tour dans le sens des aiguilles d'une montre le robinet de vidange.
MIEUX VAUT LAISSER COULER VOTRE GRAISSE EN 2 FOIS SI VOUS DEVEZ VOUS ELOIGNER DE VOTRE CUVE A GRAISSE (DANGER D'INCENDIE)
3) Retirer le filtre à résidu de la cuve à l'aide de l'outil livré avec l'appareil.
4) La graisse a une durée moyenne d'utilisation de 25 heures. Il va de soit qu'après 25 heures, la graisse chauffe toujours mais le taux d'acidité sera beaucoup trop élevé.
A cause de cela, votre cuve risque d'être corroder et des taches de corrosion peuvent apparaître. Celle-ci peuvent provoquer de grave dégât et il sera très difficile de remettre votre cuve en bon état.

DONC: - Ne jeter pas de frites (avec du sel) congelés dans votre cuve!
- Changer votre graisse ou huile à temps!
- Régulièrement, nettoyer vos cuves avec de l'eau.

Petites pannes et solutions:

A) Tous semble normal mais je n'ai pas de gaz:
Votre ventilation est-elle en marche? N'oublier pas de l'allumer.



NE JAMAIS ESSAYER DE DEMONTER OU REPARER SOI-MEME VOTRE APPAREIL! DANGER DE MORT !

B) La veilleuse ne s'allume pas:
L'étincelle de l'allumage est-elle suffisante? Si non, peut-être que le câble de l'allumage est détaché ?
Au besoin, allumer la veilleuse à l'aide d'une allumette et changer votre système d'allumage.

C) La veilleuse s'allume mais lorsque je lâche le bouton (décrit à cet effet) après 10-15 secondes, a flamme s'éteint toute seul:
Généralement, c'est que l'élément du thermocouple est défectueux et vous devez le **FAIRE** changer.

D) Mon appareil s'éteint toujours:
Votre appareil est-il branché de la bonne manière? (il doit y avoir un espace de minimum 15 cm au-dessus de votre cheminée d'évacuation).
N'y aurai-t-il pas une de vos cuves en surchauffe? (la sécurité se met automatiquement en route).
Supposé qu'une de vos cuve surchauffe, c'est sûrement le détecteur du thermostat qui est défectueux. Dans ce cas, il faut le faire changer directement et ne plus employer cette cuve.

E) Votre thermomètre n'indique pas de température mais la graisse est quand même chaude:
Le détecteur de votre thermomètre est sûrement défectueux, **VOUS DEVEZ IMPERATIVEMENT LE FAIRE CHANGER ET NOUS VOUS CONSEILLONS DE NE PLUS UTILISER CETTE CUVE = DANGER D'INCENDIE**

LES SECURITES MAXIMALES REGLEES A L'USINE NE PEUVENT JAMAIS ÊTRE CHANGEES OU DEREGLEES.

Votre appareil est d'un concept et d'une solidité à toute épreuve, ayant une sécurité optimale de fabrication standard.

Incendie

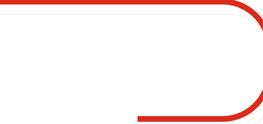
Au cas où votre cuve surchauffe et votre graisse ou huile prend feu, procédé comme suit:
Ne paniquez pas, prenez le couvercle le plus accessible et couvrez la cuve en feu, celui-ci sera vite éteint par manque d'oxygène.
L'appareil est muni d'une sécurité qui éteint l'appareil automatiquement à 210°.



N'UTILISEZ JAMAIS D'EAU POUR ETEINDRE LE FEU !!



Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la garantie sera intégralement annulée.



MODE D'EMPLOI
INSTALLATION ET ENTRETIEN

SÉRIE FRITEUSES A GAZ
Conforme à la norme: (EN 203 partie 1)
Pour gaz Naturel et gaz propane

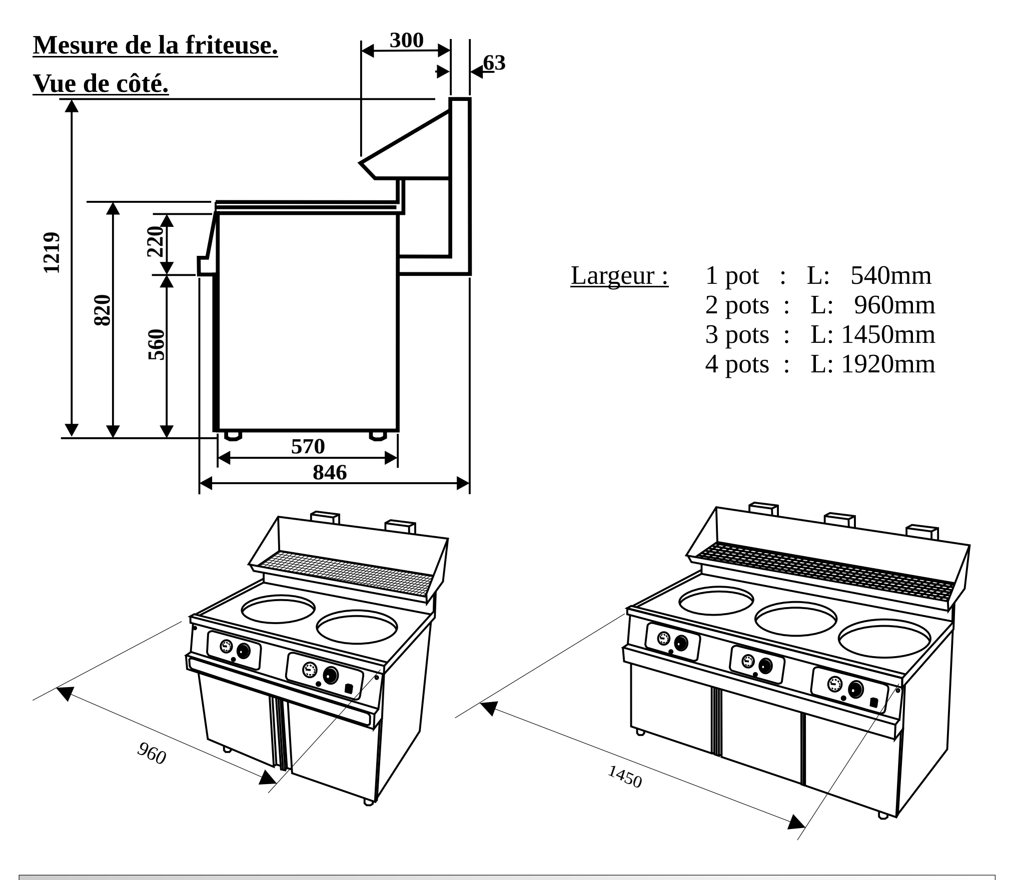
Type Bruxelloise 1P, 2P, 3P, 4P, 1PV, 2PV, 3PV, 4PV



Réf. : 12/2000 fr



Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la garantie sera intégralement annulée.



Liste de service

Ce document est à remplir et à conserver près de votre appareil.
Cela peut venir à point lorsque vous voulez nous contacter en cas de problème.

Nom:
Nom de votre firme:
Adresse:
Code postal:
N° téléphone:
Numéro de fabrication:
Type:
Date de livraison:
Plainte ou inspection:
Date
Date de réparation ou inspection:
Garantie O/N N° bon:
Nom du réparateur ou monteur:



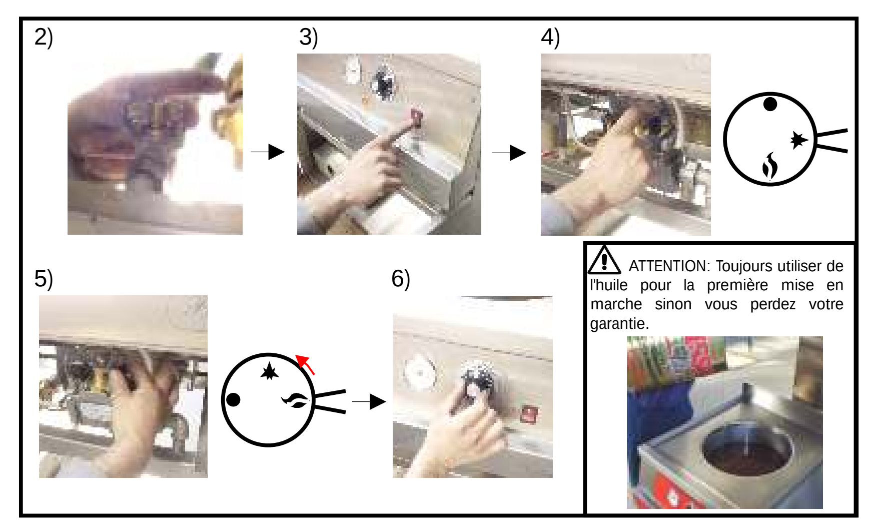
Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la garantie sera intégralement annulée.

Mode d'empoi pour l'utilisateur

Appareil approprié à faire frire et cuire des produits comme frites, snacks ou poissons.
L'appareil est seulement destiné à un usage professionnel.
L'appareil ne peut-être utilisé que par du personnel qualifié.
Information importante: - Remplissage des cuves rondes: 13 l
- L'appareil est approprié à l'huile et à la graisse en bloc.
- Garder toujours les couvercles à portée de main.
- Avant de faire la vidange, toujours mettre l'appareil hors circuit.
- Ne pas laisser faire des réparations par des personnes non professionnelles.
- Faire vérifier votre appareil tout les 2000 à 2500 heures de service ou une fois par an par un technicien agréé.
- Toujours remplir les cuves jusqu'au niveau le plus bas (ligne du bas).
- En cas de panne, toujours faire appel à un technicien ou revendeur agréé.

Allumage de l'appareil

1) Mettre votre ventilation en marche (hotte)
2) Ouvrir le robinet de gaz
3) Allumer votre appareil
4) Maintenir le bouton enfoncé pendant 10 sec. la veilleuse se met en fonction.
5) A présent, la veilleuse est allumée, vous pouvez pivoter sur la fonction allumage à l'aide du bouton (suivant le schéma).
6) Ensuite, choisir la température désirée à l'aide du thermostat de réglage. Nous vous recommandons de ne pas mettre directement l'appareil à haute température pour que la graisse ai le temps de se liquéfier.



Debranchement pour la nuit

1) Mettre le thermostat régulateur sur «●»
2) Tourner le robinet de gaz dans le sens des aiguilles d'une montre , jusqu'au «O».
3) Laisser tourner votre ventilation encore 10 minutes et replacer les couvercles sur les cuves.



Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la garantie sera intégralement annulée.

TABLEAU 1 : Gaz, pression et catégorie de différents pays. Suivant EN 437 (05-'94)

CAT.	Type de gaz	PRESSION mbar			PAYS ET CATEGORIE DES APPAREILS							
Inje-cteur	gaz	Nom-inal	Min	Max	Allemagne Luxembourg	Belgique	Autriche	Suisse Repubique Cheque Slovaquie - Slovenie	Grande-Bretagne Espagne - Portugal Irlande - Italie - Grèce	Danemark - Finlande Norvège - Suède Estonie-Lituanie-Letonie	Pays-Bas	France
2H	G20	20	17	25			II2H3P	II2H3P	II 2H3P	I2H		
2E	G20	20	17	25	I 2E							
2L	G25	25	20	30							II 2L3P	
2L	G25	20	17	25								
2LL	G25	20	17	25								
2E+	G20 1)	20	17	23		I 2E+						II 2H+3P
	G20 1)	25	17	30		I 2E+						II 2H+3P
3P	G30/G31 1)	28-29-30	25	35								
3P	G30/G31 1)	50	42,5	57,5								
3+	G30 1)	29	20	35								
	G31 1)	37	25	45								
3+	G30 1)	50	42,5	57,5								
	G31 1)	67	50	80								
3P	G31 1)	30	25	35							II 2L3P	
3P	G31 1)	37	25	45		I 3P		II2H3P	II 2H3P			II 2H+3P
3P	G31 1)	50	42,5	57,5	I 3P		II2H3P	II2H3P			II 2L3P	II 2H+3P
3P	G31 1)	67	50	80								

TABLEAU 2 : Réglage de la pression et consommation.

Friteuses Bruxelloises	1 pot			2 pots			3 pots			4 pots		
Type de gaz avec sa pression nominal	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb	G20 20mb	G25 25mb	G31 37mb
Pression à régler sur chaque brûleur mbar.	12	15	20	12	15	20	12	15	20	12	15	20
* Débit calorifique supérieur(PCS) max. kW	16,61	16,61	13,86	33,22	33,22	27,72	49,3	49,3	41,58	66,44	66,44	55,44
* Débit calorifique inférieur(PCI) max. kW	15,1	15,1	12,6	30,2	30,2	25,2	45,3	45,3	37,8	60,4	60,4	50,4
* Nombre de brûleurs	1	1	1	2	2	2	3	3	3	4	4	4
* Consommation gaz en m³/h	1,60	1,85	0,51	3,20	3,70	1,02	4,80	5,55	1,53	6,40	7,40	2,04

Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la <u>garantie</u> sera intégralement <u>annulée</u>.

Mode d'empoi pour l'installateur.

Avant la mise en service de l'appareil, contrôler que:

1) Les veilleuses ne sont pas réglées trop hautes ou trop basses.

2) Les éléments du thermostat s'éteignent en moins de 60 secondes.

3) Il y a une alimentation normale du brûleur et que les gicleurs fonctionnent normalement.

4) La sécurité s'éteint à 210° (ex: faire chauffer la sécurité avec un briquet).

5) S'assurer que le consommateur est au courant des points importants de sécurité.

Seulement, si tous les points précédents sont en ordre et que l'appareil est installé suivant les règles, l'appareil peut-être mis en service comme décrit dans le mode d'emploi.

Les dégâts causés par la non-observation des règles légales et le montage non conforme à la procédure comme décrit dans le mode d'installation, peut mener à des situations dangereuses pour lesquelles la société TEKNO-LAM décline toute responsabilité.

Si l'installation n'a pas été exécutée par un installateur reconnu, la garantie sera annulée.

Les pièces cassées ou usées doivent toujours être remplacées par des pièces originales et installées par un installateur reconnu.
Les pièces qui doivent être remplacées sous garantie doivent toujours nous être retournées endéans les 8 jours. Au cas où des pièces, accessoires et sécurités non originaux ont été montés ou si l'appareil n'a pas été réglé ou réparé par un expert, la société TEKNO-LAM ne vous accordera aucune garantie.

A chaque doute concernant la procédure à suivre et autre question, vous pouvez toujours nous contacter au:

- 0032/2532.10.30 (de 8h30 à 12h et de 12h30 à 16h30)

- ainsi que 24h/24h au n° fax 0032/2 532.55.10
ou sur notre site web : www.bybertrand.be
E-mail : info@bybertrand.be



L'installateur doit respecter les règles en vigueurs des pays ou régions où l'appareil sera utilisé.

Si les normes contenues dans ce livret d'instruction ne sont respectées ni par l'usager ni par le technicien chargé de l'installation, la maison décline toute responsabilité et, tout accident ou anomalie provoqués par les inobservations indiquées ci-après ne pourront être attribuées au constructeur.

Le constructeur décline toute responsabilité concernant les inexactitudes éventuelles contenues dans ce livret, dues à des erreurs de transcription ou d'impression. De plus, il se réserve le droit d'apporter au produit les modifications considérées utiles et nécessaires, et ce sans en compromettre les caractéristiques essentielles



Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la <u>garantie</u> sera intégralement <u>annulée</u>.

Avant l'installation

1) L'appareil est du type «A».
2) L'appareil doit être installé contre une paroi inflammable.
3) Il doit toujours y avoir une ventilation en fonctionnement selon les normes nationales et régionales en vigueur.
4) Les raccordements au gaz doivent être effectués selon les prescriptions nationales et régionales, et il est préférable de contacter la société de gaz de la région avant d'installer l'appareil. En Belgique, il est important de savoir quel type de gaz la compagnie distribue (gaz calorifique haut ou bas, G20 ou G25)
5) Attirer l'attention de l'utilisateur sur la sécurité et l'entretien quotidien. Lire le mode d'emploi avec lui.

L'installation

Contrôler si les sécurités et accessoires sont bien montés et que l'appareil est livré pour le bon type de gaz (voir plaquette signalétique schemat 1).
L'appareil ne peut être utilisé que dans un espace bien ventilé (ex.: sous une hotte).

Le raccordement du gaz et de l'électricité

Le raccordement du gaz à l'appareil doit être exécuté suivant le schéma suivant:
- Alimentation
- Robinet à gaz
- Appareil

L'alimentation de gaz doit être protégée par une vanne magnétique et l'appareil ne peut-être allumé que lorsque la ventilation est en marche.
Tous les raccordements et matériaux doivent répondre aux normes nationales et régionales.

Réglage de l'appareil

Lorsque tous les raccordements ont été effectués, l'appareil peut-être réglé.
Important: il faut d'abord contrôler si il n'y a pas de fuite sur les raccordements.

1. Le réglage des brûleurs se limite à l'injecteur si celui-ci n'est par prévu pour le gaz que vous allez utiliser. Si le gaz utilisé n'est pas le même que celui indiqué sur la plaquette signalétique veuillez procéder comme indiqué dans la photo 1 pour changer l'injecteur.

2. Vous devez régler la pression pour le brûleur sur la vanne d'allumage, comme indiqué dans la photo 2. Vous trouverez la pression nécessaire pour votre gaz sur le tableau 2. Toutes les valeurs et pressions à régler doivent être réglées avec un micro-manomètre et doivent être contrôlées lorsque l'appareil est chaud.



JAMAIS REGLER LA PRESSION PLUS HAUT QUE MENTIONNEE!!

3. En cas de problème avec la veilleuse, qui s'éteint souvent par exemple, veuillez régler celle-ci comme expliqué dans la photo 3.



Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la garantie sera intégralement annulée.

1. Exemple de plaquette signalitique pour la Belgique

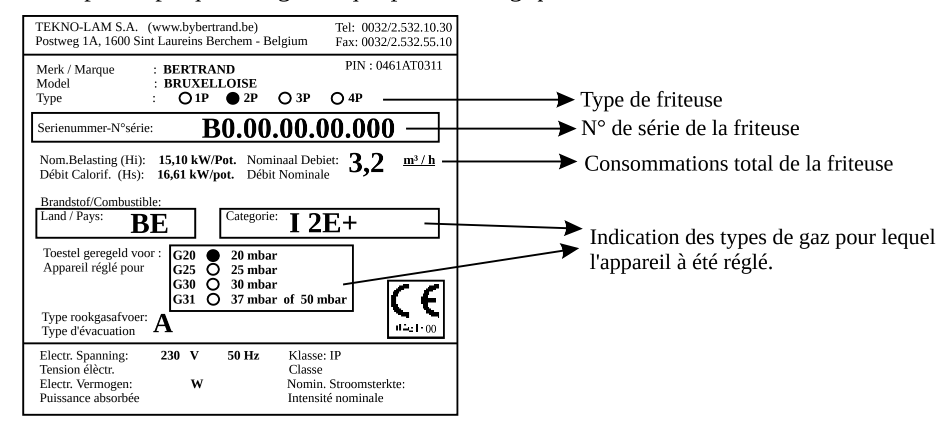


Photo 1 : Commant changer l'injecteur.



Photo 2 : Réglage de la pression dans la vanne d'allumage..

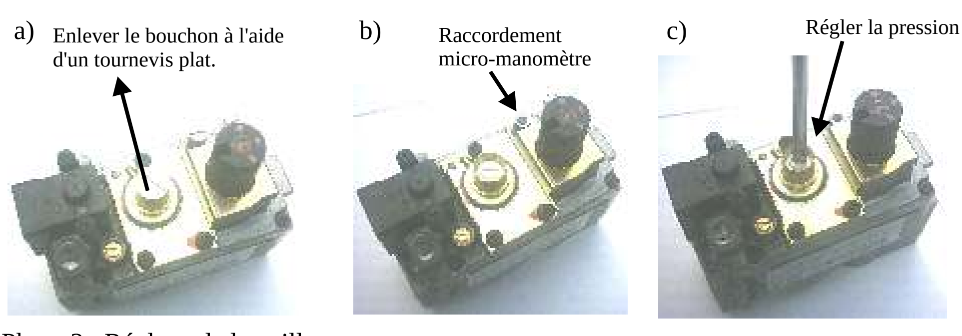
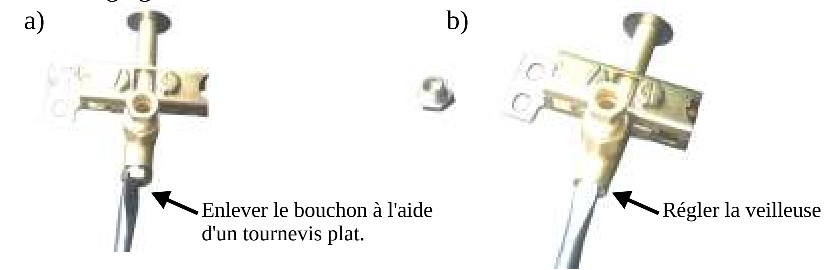


Photo 3 : Réglage de la veilleuse.





Cet appareil doit être installé par un installateur agréé d'appareils de gaz. Faute de quoi, la garantie sera intégralement annulée.